Schuldige ȝNo-Showsȝ: Gastronomen fordern Stornogebühren für Nichterscheinen!

Gastro-Betreiber fordern einheitliche Stornogebühren, um Umsatzverluste durch No-Shows zu minimieren. Aktuelle Entwicklungen und Lösungen.

Innere Stadt, Österreich - In der heimischen Gastronomie wird aktuell heiß über das Thema ȝNo-Showȝ diskutiert. Gastronomiebetriebe sehen sich vermehrt mit Gästen konfrontiert, die reservierte Tische nicht in Anspruch nehmen und somit für erhebliche finanzielle Einbußen sorgen. Wirt Christian Pircher von der bekannten ȝLeopoldauer Almȝ berichtet von einem herben Verlust von 4.500 Euro, als eine 170-köpfige Hochzeitsgesellschaft einfach nicht erschien. Die Forderung nach einer österreichweit einheitlichen Stornogebühr wird immer lauter, damit Gastronomen nicht mehr auf den Kosten sitzen bleiben. Heute berichtet, dass 12 % der befragten

Österreicher schon einmal ohne Absage nicht erschienen sind, und dass besonders viele jüngere Menschen mehrfach reservieren.

ȝUns fehlt ein einheitlicher Rahmenȝ, sagt Thomas Peschta, Gastro-Obmann, der die Einführung von Stornogebühren nachdrücklich unterstützt. Für viele Gastronom:innen ist es unverständlich, wie Gäste oft nicht realisieren, welch großen Aufwand die Planung und Organisation einer optimalen Auslastung erfordert. Die WKO hebt hervor, dass Betriebe auch ohne eigene Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) eine Stornogebühr durchsetzen können, was vielen Betreibern Sicherheit geben könnte.

Stornogebühren in der Praxis

Ein aktuelles Beispiel kommt aus dem Restaurant ȝKonstantin Filippouȝ, wo bei kurzfristiger Stornierung Gebühren von 200 Euro pro Person beim Abendessen und 80 Euro beim Mittagessen erhoben werden. Auch das Restaurant ȝEdvardȝ schreckt nicht davor zurück, eine Gebühr von 100 Euro pro Person bei Stornierungen weniger als 48 Stunden vorher zu verlangen. In den höheren Preisklassen ist das 5-Gänge-Menü für 140 Euro, das 7-Gänge-Menü für 182 Euro und das 9-Gänge-Menü sogar für 216 Euro zu haben.

Eine faire und transparente Kommunikation über Stornierungsrichtlinien sei laut den Experten essenziell. Genkin Anwälte erläutern, dass Gastronomen auch durch die Implementierung von Wartelisten und Erinnerungen vor Reservierungsterminen den No-Show-Anteil senken können. Denn die Gastfreundschaft sollte auch in schwierigen Zeiten gewahrt bleiben ȩ eine Überlegung, die sowohl Gäste als auch Betreiber in einen gewissen Rahmen miteinander verbindet.

Ein Ausblick auf die Zukunft

Gastronomen müssen sich der Realität stellen, dass die

Unverbindlichkeit beim Reservieren von Tischen vermutlich weiter zunehmen wird. Die Bequemlichkeit der Online-Reservierung führt jüngst dazu, dass mehr Menschen sich nicht als schuldig empfinden, wenn sie einen Tisch nicht in Anspruch nehmen. Laut Einschätzung von Thomas Peschta wäre die Anerkennung einer Stornogebühr ein Schritt in die richtige Richtung, um die finanzielle Sicherheit der Gastronomiebetriebe zu erhöhen und damit auch die Qualität des gastronomischen Angebots in Österreich zu wahren.

Details	
Ort	Innere Stadt, Österreich
Quellen	• www.heute.at • www.wko.at • genkin-anwaelte.de

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net